

# 01 ISSUE

## Old Town

### THATIEN

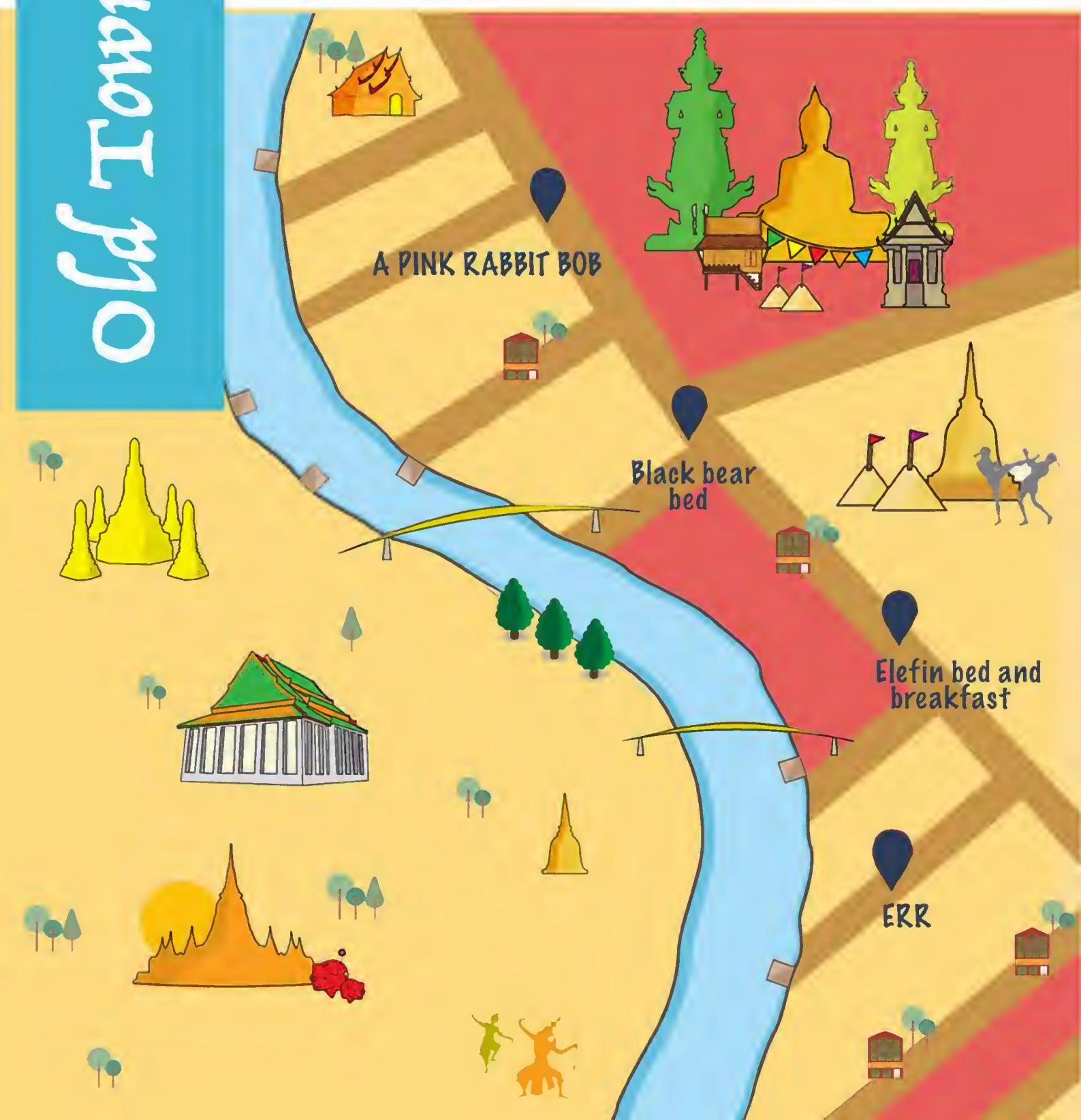
ERR

ELEFIN BEA AND BREAKFAST

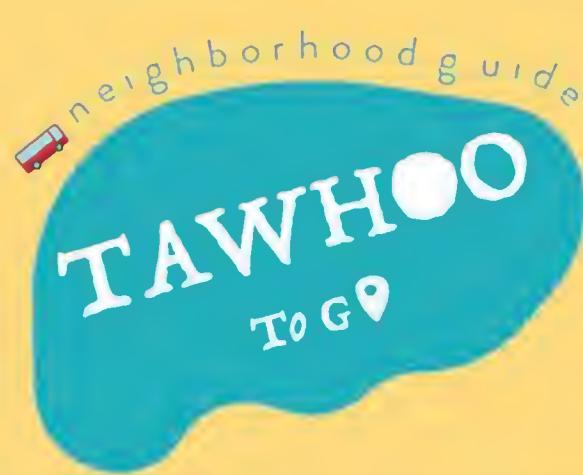
BLACK BEAR BED

A PINK RABBIT BOB CAFE

neighborhood guide  
TAWHOO  
To Go







เชื่อว่าหลายคนก็ถือหนังสือเล่มนี้อยู่ในมือคงอดสงสัยไม่ได้ว่า "TAWHOO TOGO" คืออะไร "TAWHOO TOGO" คือ GUIDEBOOK ขนาดพกพาที่จะพาทุกคนไปช้อกซอน คาเฟ่สุดชิคในย่านเก่าแก่อย่างชุมชน ท่าเตียน อย่างรู้ลึก รู้จริงยิ่งกว่าใคร และ ผู้อ่านยังจะได้ ทำความรู้จักกับเพื่อนใหม่อย่างมีวิพานภพถ่ายและ การรีวิวคาเฟ่อย่างจริงใจ ผ่านไกด์บุ๊คเล่มนี้ ถ้าอยากรู้ว่ามีร้านไหนบ้างลองพลิกหน้ากระดาษดูได้เลย

## **TAWHOO TOGO**

**Name :** Mananya Tanawirodkul

**Education :** Faculty of information and communication technology , Silpakorn University

**Experience :** Graphic Design at Buzzbees

**My Dream Job is " Art Director "**

**Contact**

**Email :** mmananyatt@gmail.com





# ERRY

X

# Tawhoo



# 📍 Err Urban Rustic Thai



ร้านอาหารไทยในย่านพระนคร ที่นำเอา “ เมนูไทยโบราณ ” มา รังสรรค์ เป็นเมนูใหม่ที่ทานได้ ง่าย และ มีเมนูให้เลือกสรรค์ มากถึง 40 เมนู

ร้าน เออเป็นร้านอาหารไทยแห่งใหม่ในเครือโบลาน ที่แสดงเอกลักษณ์ของร้านผ่านการตกแต่งร้าน ในสไตล์โมเดิร์นวินเทจ โดยทางร้านได้นำตีกเก่า มาเรือนเวตให้กล้ายเป็นร้านอาหารบรรยากาศไทยๆ



ก้าวแรกก็เข้าไปในร้านเรารู้สึกว่า “เออ เหนื่อง มากินข้าวบ้านคุณยายเลย” เพราะการตกแต่งร้านก็ให้ ความรู้สึกเรียบง่ายแบบชนบท แต่คง ความสุกในวัยเด็กที่คุณเคยไว้ก็จากนี้ขึ้น ใช้ต่างๆยังคงความเป็นไทยไว้ได้เป็นอย่างดี เช่น จานชาม ช้อน ที่ทำจากสังกะสี นอกจากนี้ยังมี การตกแต่งความเป็นไทยด้วย “ เพลงไทยเดิม ” ด้วยขนาดพื้นที่ที่มีจำกัด จึงทำให้มีโต๊ะค่อนข้างน้อย ดังนั้นจึงควรจองที่นั่งล่วงหน้าเพื่อที่จะไม่เสียเวลาในการรอ และด้วยเมนูอาหารที่มีมากถึง 40 เมนู การร้านจึงได้แบ่งหมวด อาหารออกตามประเภทอาหาร นอกจากนี้ทางร้านยังได้ รวบรวมเมนูอาหารไว้ในเว็บไซต์หลักของทางร้านอีกด้วย ([www.errbkk.com](http://www.errbkk.com))

# Err Urban Rustic Thai

เมนูอาหารที่ tawhoo to go เลือกสั่ง จะเป็นเมนูยอดฮิต และ ข้าวซื้อของทางร้านเลยซึ่งเมนูอาหารที่เลือกสั่งได้แก่ จันหมูสับเมือง ไส้อ้วน ข้าวจี๊กงฟักไก่ และ จิเอ็มกินี่ เมนูคือกอกเทลข้าวซื้อของร้าน ใช้เวลาในการรอไม่นาน อาหารที่สั่งไปก็ถูกเสิร์ฟจนเต็มโต๊ะ



ในส่วนของการตกแต่งงานนั้นต้องขอชื่นชมเลยว่า จัดออกมายอดหน้าตาดีมากอย่างเมนูง่าย ๆ อย่าง ข้าวจี๊กงฟักไก่ สามารถหาทานได้ทั่วไป แต่เมื่อทางร้านนำมารวบรวมบนจานไม้ พร้อมเครื่องเคียงต่าง ๆ ทำให้ภาพลักษณ์ของข้าวจี๊กงฟักไก่เป็นหน้าตาชวนรับประทานขึ้นมามาก

ในส่วนของปริมาณอาหารค่อนข้างน้อยทุกเมนูเป็นเพียงจานเล็ก ๆ หากใครอยากรลองชิมหลายอย่าง ก็สามารถสั่งได้โดยไม่ต้องห่วงว่าจะเหลือ

ในส่วนรสชาติอาหารโดยรวมก็อ้วว่า กลมกล่อมและคงเอกลักษณ์ของไทยไว้ได้เป็นอย่างดีแต่ บางจานมีรสชาติเผ็ด และ เค็มมากจนเกินไป

ภาพรวมรสชาติอาหารค่อนข้างเผ็ดปริมาณน้อย เมื่อเทียบกับราคา แต่หากใครที่ต้องการ พาเพื่อนชาวต่างชาตีมาสัมผัสรสชาติอาหารไทยต้องไม่พลาดกับร้านนี้





# Elefin Coffee Tawhoo X



# Elefin Coffee



“ ร้านกาแฟแบรนด์ไทยที่เลือกใช้เจพะเมล็ดกาแฟที่ปลูกและคั่วในประเทศไทย ”

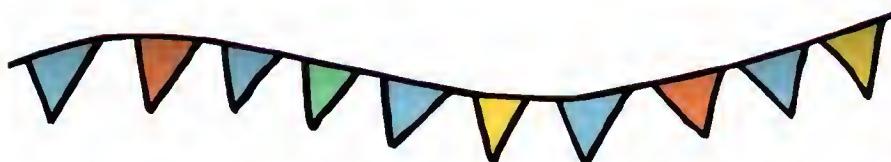
ร้าน Elefin Coffee เป็นร้านกาแฟเล็กๆ ในโรงเรน ใกล้กับวัดโพธิ์ เป็นร้านกาแฟแบรนด์ไทยที่เลือกใช้เจพะเมล็ดกาแฟที่ปลูกและคั่วในประเทศไทยเท่านั้น ร้านนี้ไม่ได้มีเพียงเมนูเครื่องดื่ม แต่ยังมีเมนูอาหารง่ายๆ ทั้งคาว และ หวานอีกด้วย วีกทั้งยังเลือกใช้ข้าวของเครื่องใช้ต่างๆ ทั้งพื้นกระเบื้อง เก้าอี้ เชือก ฯลฯ ในสไตล์วินเทจ เพื่อให้เข้ากับบรรยากาศของย่านกำเตียน



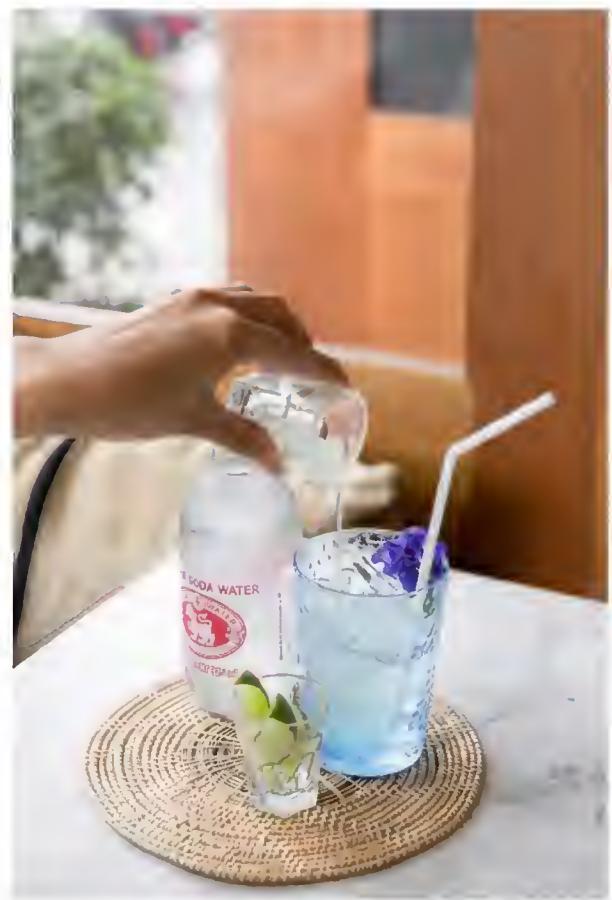
# Elefin Coffee



อาหารจานแรกเป็นเมนูของคนรักมะม่วง ใครรักมะม่วงห้ามพลาดกับ เมนู ข้าวเหนียวมะม่วง ของหวานขึ้นชื่อของที่นี่ มะม่วงมีรสชาติหวานจ้า และ กลิ่นหอม ฟานคู่กับข้าวเหนียว ที่มีรสชาติหวาน นุ่ม ออกรสเปรี้ยวๆ ราดน้ำกะทิที่เข้มข้น นับว่ารสชาติลงตัวดีเยี่ยมมาก



เมนูครื่องดื่มเย็นๆ กับกรุงเทพเป็นของคู่กัน ด้วยสภาพอากาศที่ร้อนแบบนี้หลายคนคงมองหาเมนูดับร้อนอยู่หากเป็นอย่างนั้นคงพลาดไม่ได้กับเมนูเครื่องดื่มเย็นๆ วันนี้ Tawhoo to go ขอเสนอเป็นเมนูน้ำส้มสายสักชิดาที่ เสิร์ฟเป็นเซ็ตมาพร้อม กับกั้ง น้ำแข็ง น้ำส้มสายสักชิดา และ มะนาว ใครซื้น ชอบรสชาติใหม่ก็สามารถแต่งเติมรสชาติได้ตามใจชอบ



จานสุดท้ายกับเมนูของหวานที่ได้รับความนิยมอยู่ใน ขนาดนี้แต่ถึงแม้ หน้าตาบัวลอยของที่นี่จะแสนธรรมดา แต่รสชาติไม่ธรรมดา ด้วยเม็ดบัวลอย ที่มีกั้งความนุ่มและหนึบ ตัดกับรสชาติของน้ำกะทิที่มัน ละ เค็มนิดๆ นับว่าเข้ากันได้อย่างดีเยี่ยมมาก



# -Black Bear bake

Tawhoo X



3A

# Black Bear Bake

“ คาเฟ่เล็กๆ แห่งใหม่ ที่มีดีไซน์ การตกแต่งร้านที่สะอาดดูดีด้วย โถนสีสันสุดจี๊ด และ กราฟฟิตี้ น่ารักๆ ”



คาเฟ่เล็กๆ แห่งใหม่ที่ตั้งอยู่บีเว่น ด้านหลังวัดโพธิ์ มีดีไซน์การตกแต่งร้าน ที่สะอาดดูดีด้วยการใช้โถนสีสันสุดจี๊ด และ กราฟฟิตี้น่ารักๆที่ให้ ความรู้สึกย้อนวัย แต่มีความน่ารักสนุกสนานและเมนูอาหาร สไตล์อเมริกันไม่ว่าจะเป็น All day Breakfast พิซซ่า เครื่องดื่มสำหรับคนรักสุขภาพ นับ เป็นอีกร้านที่ไม่ควรพลาด



# Black Bear Bake



อาหารที่ทาง TAWHOO TO GO เลือกสั่ง  
มีดังนี้ **Pink Latte** ( ราคา 105 บาท ) เครื่อง  
ดื่มสำหรับสายเฮลตี้ ด้วยส่วนผสมจาก บีรูท  
ขิง นม และ น้ำผึ้ง ชีงรสชาติเข้ากันได้ดีมาก  
และ มีความหอม รสชาติโดยรวมถือว่าลงตัว  
ajanต่อไป **สายชีสไม่ควรพลาดกับ เมนู Egg  
Skillet – Mushroom & Cherry Tomato** ( ราคา 250 บาท ) เป็นajanที่มีหลากหลาย  
รสชาติแต่เมื่อทานคู่กันแล้วนับว่าลงตัวมากๆ  
ajanสุดท้าย **GRANOLA WITH WILD BERRY  
AND FLOWER HONEY** ( 195 บาท ) นอกจาก  
สีสันบนจานจะน่าทานแล้วยังดีต่อสุขภาพ อีกด้วย  
ajanนี้เสิร์ฟเป็นกราโนร่าอบกรอบทานคู่กับ  
กับเบอร์รี่รสเปรี้ยว และ โยเกิร์ตจากธรรมชาติ  
ราดด้วยน้ำผึ้งกลิ่นหอม ละมุนลิ้นช่วยเติมความ  
สดชื่นระหว่างวันได้ดีเลยทีเดียว





I FOUND

Rabbit + bow  
in

TAIWAN

A Pink  
Rabbit Bob

x  
Tawhoo



# A Pink Rabbit Bob



“ เพียงแค่เดินผ่านหน้าร้านก็จะได้ ยลโฉมเค้กหน้าตาสวยๆ กีว่างเรียงรายอยู่ในตู้โชว์จนต้องเหลียวมอง ”

ร้านคาเฟ่วินเทจสุดคลาสสิกที่แยกยื่นมากจากร้านอาหารอิตาเลี่ยนอย่าง It's Happened to be Closet ที่เพียงแค่เดินผ่านหน้าร้านเรา ก็จะได้ยลโฉมเค้กหน้าตาสวยๆ เรียงรายอยู่ เชื่อว่าคนที่เดินผ่านไปมาต้องเหลียวมอง และต้องอยากเข้าไปสัมผัสรสชาติอย่างแน่นอน



# A Pink Rabbit Bob

ร้านนี้เป็นร้านที่ค่อนข้างแมส และ สามารถตอบรับໄโลพิสได้นของชาวไทย และ ต่างชาติ ได้เป็นอย่างดี เมนูอาหารมี ความเรียบง่าย รวดเร็ว ลูกค้าสามารถสั่งทานที่ร้าน หรือ สั่งกลับบ้านก็ได้ร้านเล็กนี้ไม่มีครัว แต่จะรับเมนูต่าง ๆ มาจากครัวหลัก



เค้กชีบแรกที่ได้ลิ้มลองคือ **Parline Mocha Butter** (150 บาท) เป็นรสชาติที่เข้าใจคนรักถั่ว และชีบขอบความมัน โดยเราได้สัมผัสกับเค้กที่มีส่วนประกอบจากถั่วที่เราสามารถเคี่ยวเพลินไปกับกลิ่นกาแฟอ่อนๆ ผสมกับช็อกโกแลตหน่อยๆ งานต่อไป เจ้าใจสายหวานด้วย **Strawberry Short Cake** (165 บาท) ที่แบ่งเลเยอร์ เป็นสามชั้นผสมกับสตรอเบอร์รี่สูก็โตที่ให้รสชาติเปรี้ยว อมหวานรวมตัวกับเนื้อแป้งบุ่มลิ้น เมนูนี้อร่อยเพลินไปหวานจนเกินไป



ถ้าใครชื่นชอบชาไม่ควรพลาดกับเมนู **the 'a'L'opera with mint + ginger + lemon** (240 บาท) ชาเขียวร้อน เสิร์ฟแบบเช็ตกาแฟที่มีส่วนผสมของสมุนไพรและผลไม้ตระกูลชีตเต้รสร้างความสดชื่นยามบ่ายได้อย่างดี



